



Le banquet nord-alpin

José Gomez de Soto

► To cite this version:

José Gomez de Soto. Le banquet nord-alpin. Arianna Esposito. Autour du banquet. Modèles de consommation et usages sociaux, Editions universitaires de Dijon, pp.429-432, 2015, Collection "Sociétés", 978-2-36441-112-8. hal-01260273

HAL Id: hal-01260273

<https://hal.science/hal-01260273>

Submitted on 13 Feb 2016

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Autour du « banquet »

Modèles de consommation et usages sociaux

Sous la direction d'Arianna Esposito



Sociétés

ED

Autour du « banquet »

Modèles de consommation et usages sociaux

Sous la direction d'Arianna Esposito

**Avec la collaboration de
Élisabeth Rabeisen et Stefan Wirth**

Éditions Universitaires de Dijon
collection *Sociétés*
Dijon, 2015

*Ouvrage publié avec le soutien du Conseil régional de Bourgogne,
de la DRAC de Bourgogne et de l'UMR 6298 ArTeHis*

LE BANQUET NORD-ALPIN

Le dernier atelier de l'Université de Bourgogne consacré aux pratiques du banquet et des repas communautaires en Gaule et en Italie pendant l'Antiquité dans les univers classique et barbare (au sens, il va sans dire, dans lequel Grecs et Romains l'entendaient, évidemment celui dans lequel nous l'emploieront aussi) – celui-ci traitant des modèles de consommation des nourritures et boissons et des usages sociaux qui les réglementent – fut particulièrement passionnant, de par la qualité des intervenants et la richesse des débats.

Dans les repas collectifs, rituels ou non, l'*instrumentum* et les manières de table valent, pourrait-on dire, autant que ce que l'on mange et boit : ils affichent par le raffinement de la vaisselle et leur capacité à distribuer des mets de choix rares et/ou variés à leurs égaux et à leurs dépendants, la richesse des hôtes et partant, leur rang social éminent ; la place affectée à chacun à la table du banquet est fonction du rang selon un subtil jeu de préséances auquel nul ne saurait déroger. Ce que nous décrit Poseidonios d'Apamée chez les Celtes dans son livre XXIII : « Quand ils sont plusieurs à manger ensemble, ils s'installent en cercle, mais le plus puissant d'entre eux, qu'il ait été distingué des autres par son habileté à la guerre, ou par sa naissance ou par sa richesse, occupe la place du centre comme un chef de chœur. L'hôte (qui invite) se trouve à son côté, puis les autres à la suite selon l'ordre correspondant à leur rang. Quant aux hommes en armes, les porteurs de bouclier long se tiennent derrière, tandis que les porteurs de lance festoient ensemble, comme leurs maîtres, placés en cercle, en face. » (trad. M. BATS, *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v. 50 av. J.-C.)*. Modèles culturels et catégories céramiques. Paris, 1988, 18^e suppl. à la *Revue Archéologique de Narbonnaise*, p. 212).

La vaisselle du banquet et les vestiges des mets et boissons susceptibles de conservation (en particulier, osseux, mais aussi, de plus en plus régulièrement recherchés avec succès, les autres restes organiques) demeurent les principaux témoins qui nous soient parvenus de ces banquets et repas communautaires des

peuples de l'Europe barbare, et pour les populations à écriture, de précieux compléments à l'information donnée par les textes. Ils n'y furent évidemment pas négligés, mais il n'était évidemment pas question d'aborder au cours de cet atelier l'immense variété des types céramiques ou d'instruments métalliques. Si de crochets à viande et de broches du Bronze final atlantique et nord-alpin, par exemple, il ne fut pas question, la technologie de la vaisselle de bronze contemporaine des mêmes régions ne fut pas négligée. Concernant cette vaisselle, il faut signaler sa récente reclassification par le PBF de S. Gerloff, et, encore peu connu, le « vieillissement » des chaudrons de style « irlandais » au Bronze final atlantique 1 (horizon de Rosnoën, HaA2-B1) grâce aux découvertes bretonnes de Saint-Ygeaux.

L'identification de la fonction et du contenu des récipients est un problème majeur, dont découlera l'interprétation que l'on sera autorisé à faire de ces vaisseaux. Dans quelques cas privilégiés, des indications écrites donnent la réponse, comme en Italie du Nord, ou sur certaines amphores italiques ; en Italie encore, des vases destinés au lait s'identifient dans des tombes d'enfants.

L'usage du matériel du banquet et son histoire méritaient d'être interrogés, ainsi l'historique des coupes, des cornes à boire et autres vaisselles de métal ou de terre cuite et de leur diffusion spatio-temporelle autour et hors de la Méditerranée. Mais aussi, on s'interrogea quant à l'usage des vaisselles importées, dont la fonction ne fut pas nécessairement la même que dans les régions de production, les récipiendaires n'ayant pas obligatoirement adopté leurs usages originels en même temps que les récipients. Autrement dit, se pose la question : jusqu'à quel point les pratiques méditerranéennes imprégnèrent-elles le monde aristocratique barbare ? Par exemple, les bassins, furent-ils plats de service, ou plats à ablutions ? On retiendra à ce sujet l'originale et inédite hypothèse envisageant le cratère de Vix comme possiblement destiné au bain rituel... Quant aux luxueuses phiales en métal précieux telles celles de Vix, de Bad Cannstatt ou de Schwarzenbach – ou celle peut-être encore plus exceptionnelle, en verre, d'Ihringen – furent-elles réellement destinées à la consommation de la boisson, ou firent-elles office de coupes pour libations, à l'instar de leurs homologues méridionales, comme le suggère, dès le VII^e siècle av. J.-C., la disposition de celle – en modeste céramique – placée au sein du mobilier de la tombe de guerrier d'Andone à Villejoubert ? Et aussi, il convient de s'interroger sur divers « détournements » de fonction, tel celui des cratères devenus urnes funéraires en Chalcidique et en Thrace, de même que des situles, *stamnoi* et bassins italiques utilisés comme réceptacles d'incinérations dans le monde celtique au cours de la fin du Premier âge du Fer et au début du Second. Dans ce dernier cas, est-ce imitation de pratiques italiques, ou étalage de faste en enrichissant par l'utilisation d'un vase de prix une pratique pour le reste usuelle ?

Le mobilier du banquet nous reste méconnu, faute de possibilités de conservation. Le luxueux mobilier étrusque déposé dans la tombe hallstattienne du Grafenbühl est justement célèbre, comme la banquette de Hochdorf, trop souvent

présumée *kliné*, mais qu'une autre interprétation lit comme un trône triple. Mais aussi, au moins pour l'aire adriatique, les situles historiées nous figurent-elles une partie de ce mobilier disparu, et nous révèlent-elles une symétrie assez nette entre meubles étrusques et barbares. Toutefois, la mise en scène du banquet différerait, entre monde méditerranéen et monde barbare : la disposition des coupes, posées sur le cratère de Vix, ne connaît pas de parallèles au sud. D'ailleurs, ne l'oublions pas, les sources littéraires antiques ne nous décrivent pas de *symposium* gaulois... et le banquet que tenait le roi Nann, lorsqu'en 600 av. J.-C. les Phocéens débarquèrent en Provence, n'y ressemblait guère... Et l'on sait que, pendant le Premier âge du Fer, l'hydromel ou la bière remplacèrent généralement le vin, comme nous l'apprennent les résidus organiques recueillis sur la paroi du lèbès de Hochdorf. Bien peu de vin dut couler des *Schnabelkannen* pour être versé dans les coupes attiques de Vix ou d'Asperg... Et plus tard, lorsque le commerce méditerranéen répandra la consommation du vin, c'est bien souvent de crus médiocres dont devront se contenter les Celtes.

Mais aussi, outre nous renseigner sur les meubles et l'*instrumentum*, les situles nous content des histoires, réelles, légendaires voire mythiques, ou les trois, selon les registres. Scènes de la vie des élites comme celles de cérémonies nuptiales, mais aussi, et surtout, images illustrant le fondement religieux du pouvoir temporel, dont certaines tombes nous offrent le pendant : aux groupes de deux personnages effectuant diverses activités illustrés sur les situles, répondent les paires de coupes de Reinheim, du Kleinaspergle ou de Vix. Lorsqu'il s'agit d'hommes, comment ne pas penser aux paires de guerriers du bataillon sacré de Thèbes ? Et à propos de ces femmes qui servent à boire, comment ne pas évoquer le choix de Gyptis (ou Petta) la Ségobrige, que nous content Trogue Pompée (résumé par Justin, *Abrégé des Histoires Philippiques*, XLIII, 3-4) et Aristote (d'après Athénée, *Les Deipnosophistes*, 576) ?

Mais ces symétries ne doivent pas nous aveugler, qu'elles mettent en parallèle l'univers grec et l'univers barbare, ou même l'univers grec et l'univers étrusque : le banquet étrusque s'inscrit dans la tradition locale, il est étrusque, et non pas un *symposion* grec. Ce qui n'empêche pas qu'il puisse adopter des influences externes, qu'il utilise des récipients importés ou imités de Grèce ou du Proche-Orient.

Ces dernières remarques nous amènent à souligner à nouveau, pour terminer, un point majeur, diverses fois rappelé au cours de l'atelier, à propos des mondes barbares, tant en ce qui concerne leur identité propre que leurs relations avec les Grecs et les Étrusques puis les Romains : ne pas négliger, certes, la leçon des sources littéraires antiques, mais savoir aussi en relativiser la valeur informative. Car leurs auteurs écrivaient influencés par leur tradition culturelle propre, à destination de lecteurs qui la partageaient et pour qui ces cultures exotiques étaient étrangères, pour ne pas dire étranges voire plus ou moins incompréhensibles... Ainsi en va-t-il pour le banquet nord-alpin, dans lequel on a trop souvent voulu identifier un *symposion* à la grecque... en oubliant que les indices de la pratique de ce banquet codé étaient

présents de longue date, bien avant les toutes premières importations de vaisselles de bronze et de terre cuite méditerranéennes : déjà, au XII^e siècle av. J.-C., pour ne citer qu'un exemple, la somptueuse tombe à char de Hart an der Alz en Bavière contient une précieuse vaisselle de bronze, récipient pour le mélange de la boisson, passoire pour la filtrer, et tasse pour la boire (et/ou pour les libations ?). Et bien avant, les batteries de fours à pierres chauffées – dits « fours polynésiens » – du Néolithique moyen témoignent de repas collectifs aux multiples participants, mais ces derniers devaient concerner une population autrement plus large que la seule sphère de ses élites...

José GOMEZ DE SOTO

Directeur de recherche émérite au CNRS

UMR 6566 « CReAAH », Centre de Recherche en Archéologie, Archéosciences, Histoire

jgzdsoto@free.fr